

Recept

98

Az ekhós szekerek Amerikájához hozzá tartozik a sült pulyka és az almás pite is. Azonban a mára már tradicionális amerikai süteménynek számító pite nem az Újvilág szüleménye, ezt az édességet a 17-18. századi brit, holland és svéd telepeseknek köszönhetik az amerikaiak. A pite eredetileg sós, húsos töltelékkel készült, és már a középkorban is ismerték. Az eredeti almás pite angol, ami Robert Greene brit költő verésében is felbukkan („úgy lélegzik, mint egy gőzölgő almás pite”). Az első édes pite pedig tökkel ízesített volt, ennek írásos emlékét egy 1675-ben megjelent szakácskönyv őrzi.



A tésztához

- 230 g finomliszt
- 140 g vaj
- 1 citrom héja
- 90 g porcukor
- 1 csipet só
- 2 db tojássárgája
- 1 evőkanál víz

A töltelékhez

- 1 kg alma
- 1 dl víz
- fél citrom leve
- 1 kávéskanál fahéj
- 3 evőkanál barna cukor
- 1 teáskanál gyömbér
- fél citrom héja

A pite tetejére

- 1 evőkanál barna cukor
- 1 db tojásfehérje

Elkészítés

A lisztet és a vajat összedolgozzuk, míg morzsás alapot nem kapunk. Hozzáadjuk a többi alapanyagot. Összegyúrjuk, és (minimum) 1 órát a hűtőben pihentetjük.

Ez idő alatt elkészítjük a tölteléket, az almát a többi alapanyaggal egy lábasba tesszük, és puhára pároljuk, majd hagyjuk kihűlni.

A tészta felét kinyújtjuk, és a kivajazott formába tesszük, ezt követően a tölteléket szépen egyenletesen eloszlatjuk rajta.

A tészta másik felét két (liszteszt) sütőpapír közé tesszük, és kinyújtjuk. Az egyik sütőpapírt eltávolítjuk, és egy határozott mozdulattal a pite tetejére helyezzük a kinyújtott tésztát. A kinyújtott tésztát vékonyabb csíkokra is vághatjuk, és azokat egymást keresztesztve, szépen rácsmintaként is lefektethetjük a sütemény tetejére.

A tojásfehérjével vékonyan megkenjük a pite tetejét, és egy kevés cukorral megszórjuk. Néhány helyen bevagdossuk, és 40-50 percig 180 fokon sütjük.



Híd a múltba

programunk keretében támogatott kezdeményezések:

Múzeumi, régészeti kiadványok

Régészeti és képzőművészeti kiállítások

Orosz–Magyar Uráli Régészeti Expedíció

Szíriai magyar régészeti misszió

1000 éves sólyi templom

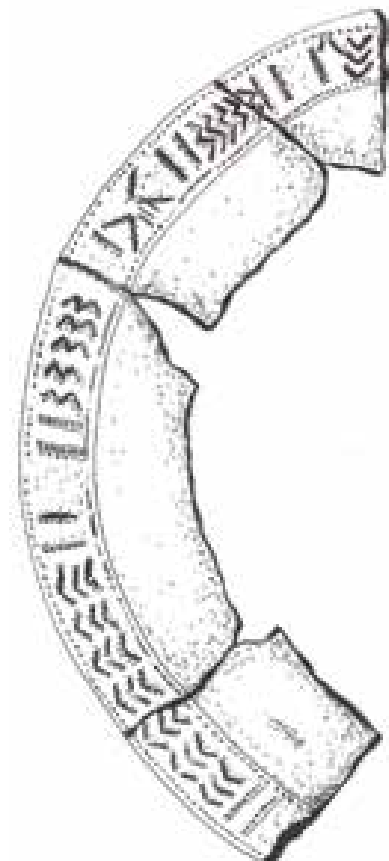
Egyetemi ösztöndíjak

Gyermekprogramok

VICVS TEVTO

Ö \ Ö É É Í Á

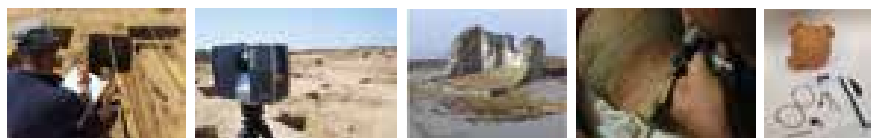
Kérjük, támogasson adójának 1%-val! Adószámunk: 18714784213



A Salisbury Kft. a régészet és műtárgyvédelem terén hazánk egyik legrégebben működő magánvállalkozása.

Országosan akkreditált vállalkozásként a régészeti munkák valamennyi fázisához és az örökségvédelem területeihez kapcsolódva a legkorszerűbb technológia segítségével nyújt szolgáltatásokat.

www.salisbury.hu



PLAKART

Vizuális művészet
a számítógépes grafika előtt (1890–1956)

2017. április 12. – december 31.

Látogasson el időszaki
kiállításainkra egész évben!

Páratlanok

A szegedi papucs története

2017. április 22. – december 31.

Móra Ferenc Múzeum
Szeged, Roosevelt tér 1–3.



MORAMUZEUM.HU



MORAMUZEUM

A magazin támogatója

